

Kolaci sa ekspandiranim pirincem



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **6 kašika**šecera
- **5 kašika**meda
- **250 g**margarina
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **150 g**ekspandiranog pirinca (šarenog)
- **100 g**susama
- **100 g**lešnika

Priprema

Susam na kratko propržite na suvom tiganju, a posebno na tiganju ili u rerni propecite lešnik, pa ga ocistite od opne. U posudu stavite šecer, med, margarin i cokoladu da se otope.

Kad sve zajedno malo prokuva, dodajte susam, zatim samleveni lešnik i na kraju ekspandirani pirinac.

Sve dobro izmešajte u kompaktnu masu, pa je tako vruću rastanjite uz pomoć providne folije na tačnu na debljinu oko 1,5 cm. Ostavite da se dobro ohladi i stegne.

Ohlaen kolac secite na željene kocke i služite.

Savet

Ovaj ukusan i na oko dekorativan kola možete pripremiti i kao posan kola, tako što ete umesto Menaž okolade, koristiti posnu okoladu...